Garnieren und Verzieren





Mit Hilfe von Schablonen aus Papier oder mit gesäuberten Blättern und durch Aufstäuben von Puderzucker oder Kakao lassen sich zarte Muster auf Kuchen und Cremes zaubern

Puderzucker und Kakao





Streifenmuster

Zunächst sechs bis acht etwa 1 cm breite Streifen aus Pergamentpapier zuschneiden. Diese Streifen müssen insgesamt etwa 10 cm länger sein als der Durchmesser des Kuchens.
Die Streifen entweder zickzackförmig, parallel oder über Kreuz auf den Kuchen legen und bestäuben.
Die Papierstreifen anschließend an beiden Enden anfassen und vorsichtig senkrecht vom Kuchen heben, damit das entstandene Muster nicht verwischt.

Blattmuster

Ein besonders reizvolles Muster ergeben kleine gepreßte, schön geformte Blätter und Blüten, die man vor dem Bestäuben auf den Kuchen legt.

Andere Muster

Auch andere Muster, beispielsweise Kreise, Spiralen, Rhomben oder kleine Phantasieformen lassen sich aus Pergamentpapier zuschneiden und als Schablone zum Bestäuben verwenden.

Arbeitsgeräte

Mit der Schere werden die Schablonen zugeschnitten. Durch feine Haarsiebe stäubt man Puderzucker oder Kakao gleichmäßig auf den Kuchen.

Verschiedene Blumenmotive aus Marzipan, die sich als Randverzierung oder auch als Dekoration für die Mitte einer Torte eignen



Marzipan

Weite Tüte

Mit dem Rosettenausstecher einen gewellten Kreis ausstechen. Diesen bis zur Mitte mit dem Messer einschneiden und die beiden Schnittenden gegeneinander verdrehen, so daß eine Tüte entsteht. Diese Tüte mit einem Walnußkern verzieren.

Spitze Tüte

Mit einem Rosettenausstecher einen Kreis ausstechen und vom Mittelpunkt ausgehend ein Dreieck ausschneiden. Die beiden Schnittenden gegeneinander verdrehen, so daß eine spitze Tüte entsteht.
Die Tüte mit Buttercreme füllen und als Garnitur eine kandierte Belegkirsche daraufsetzen.

Marzipanrose

Als Innenteil der Rose dient ein „Stempel", der aus einer Marzipankugel modelliert wird. Für die Blütenblätter werden etwa 7 bis 9 Teile benötigt. Dafür rollt man Marzipankugeln mit einem Durchmesser von etwa 1 cm, legt diese auf die mit Puderzukker bestäubte Arbeitsfläche, drückt jede Kugel mit dem Finger flach und zieht mit dem Finger oder einer Palette den äußeren Rand der Marzipanscheibe zu einem dünnen Blütenblatt. Diese Blätter werden dann einzeln, jeweils versetzt um den Stempel gewickelt und an der unteren Stempelseite angedrückt. Zum Schluß wird die Rose am Stempel abgeschnitten.

Marzipanblätter

Für die Laubblätter das Marzipan etwa 4 mm dick ausrollen und die Blätter mit einem Messer ausschneiden.
Als Vorlage kann man sich eine Schablone aus Karton anfertigen. Die Blattmaserung wird mit dem Messer eingedrückt.
Die fertigen Laubblätter über einen Kochlöffelstiel legen und leicht in Form ziehen.
Für andere Blattformen mit dem Rosettenausstecher einen gezahnten Kreis ausstechen und die beiden Hälften mit etwas Eiweiß zusammendrücken.

Marzipanblume

Für die Blüte aus gelb eingefärbter Marzipanmasse entweder 9 runde oder 1 rundes und 8 ovale Blättchen ausstechen. Für beide Blütenvarianten werden zwei Blätter und ein Stiel aus grün eingefärbter Marzipanmasse ausgeschnitten.



Teile für eine Marzipanrose

Marzipanblatt

Tüten aus Marzipan

Marzipanblätter lassen sich über einem mit Puderzucker bestäubten Kochlöffelstiel hübsch formen

Marzipanblume aus ausgestochenen Kreisen

Figuren ausstechen

Zum Ausstechen von Figuren mit verschiedenen Förmchen wird das mit Puderzucker angereicherte Marzipan etwa 4 mm dick ausgerollt. Damit das Marzipan nicht an der Arbeitsfläche hängenbleibt, bestreut man diese mit etwas Puderzucker – nie Mehl dazu verwenden!
Zum Ausstechen des Marzipans können die gleichen Förmchen benutzt werden wie für die Schokoladenornamente (siehe Seite 106).

Tiere aus Marzipan

Die Körper der Tiere formt man aus einem 1 cm dicken und 5 cm langen Marzipanwürstchen.
Für die Beine wird das Würstchen etwa 1 cm vorne und hinten eingeschnitten. Für den Kopf rollt man ein Marzipanstück tropfen- bzw. kugelförmig.
Die einzelnen Marzipanteile werden mit Zuckerwasser zusammengeklebt.

Katze

Die Vorderfüße von oben leicht einschneiden, damit die Katze Krallen bekommt. An dem kugelförmigen Kopf werden die Ohren mit Mandelsplittern, die Augen und Schnurrhaare mit Schokoladenstreuseln, die Nase und der Schwanz mit rotgefärbtem Marzipan dargestellt.

Hase

Beim Hasen wird der tropfenförmige Kopf für die Ohren mit der Schere eingeschnitten.
Punkte aus Schokoladenspritzglasur bilden die Augen.
Der Schwanz ist aus Angelika oder Orangeat geschnitten. Als Ohren dienen zwei halbe Mandeln.

Maus

Für den Körper der Maus wird ein etwa 5 cm langes und 1 cm dickes Marzipanwürstchen in Birnenform modelliert. Die Augen sind Punkte aus Schokoladenspritzglasur. Mäulchen und Schwanz aus rotgefärbtem Marzipan.



Ausstechen



Einzelteile aus geformtem Marzipan für verschiedene Tiere: Katze, Hase, Maus





Links: ausgestochene Marzipanformen mit Schokoladenverzierung, Nüssen und Angelikarauten. Rechts: Marzipanzopf mit Krokant und Tiere aus Marzipan

MARZIPAN



MARZIPANROHMASSE

Marzipanrohmasse, die man fertig kaufen kann, besteht aus zwei Teilen süßen Mandeln und einem Teil Zucker. Für die Verarbeitung zum Verzieren kann sie mit der gleichen Menge feingesiebtem Puderzucker vermischt werden. In 100 g Marzipanrohmasse sollten vor der Weiterverarbeitung jedoch immer mindestens 50 g Puderzucker gemischt werden.

Hinweis: Das mit Puderzucker vermischte Marzipan trocknet leicht aus. Deshalb sollte es nur in der gewünschten Menge zubereitet und rasch verbraucht werden.

GEFÄRBTES MARZIPAN

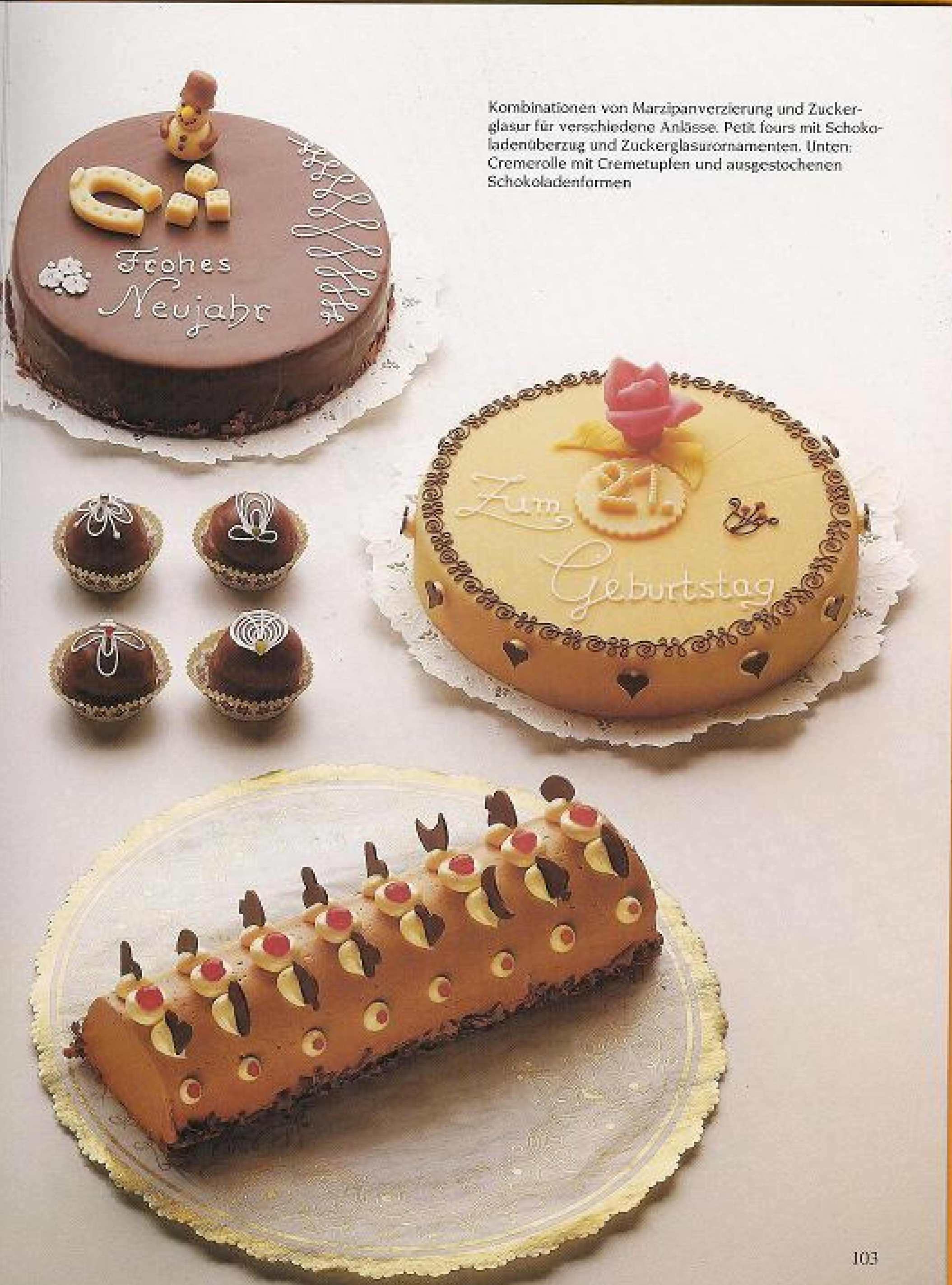
Zum Färben das Marzipan mit dem Handballen flachdrücken und die gewünschte Speisefarbe oder etwas Kakao auf die Mitte geben. Das Marzipan anschließend von den Seiten her zur Mitte hin umschlagen und leicht kneten, bis es gleichmäßig gefärbt ist.

ARBEITSGERÄTE

Mit dem Messer sowie verschiedenen Ausstechförmchen und speziellen Holzspateln läßt sich das Marzipan dekorativ modellieren.



Kombinationen von Marzipanverzierung und Zuckerglasur für verschiedene Anlässe. Petit fours mit Schokoladenüberzug und Zuckerglasurornamenten. Unten: Cremerolle mit Cremetupfen und ausgestochenen Schokoladenformen



Schokoladen- und Zuckerglasur

Kuvertüre ausstreichen

Etwas temperierte Kuvertüre auf ein Stück Pergamentpapier geben und mit einem glatten Messer gleichmäßig stark ausstreichen.
Solange die Kuvertüre noch flüssig ist, kann man auch etwas bunten Zucker darüberstreuen.
Die Kuvertüreschicht nun fest werden lassen – aber nicht so fest, daß sie bricht.
Die erstarrte Kuvertüre kann jetzt zurechtgeschnitten oder mit verschiedenen Formen ausgestochen werden.

Ausgestochene Figuren

Die gewählten Ausstechförmchen vor dem Ausstechen immer kurz in heißes Wasser tauchen. Die Schokoladenornamente vorsichtig ausstechen.
Die ausgestochenen Formen nach dem vollständigen Erstarren der Kuvertüre aus der Schokoladenschicht herausbrechen.
Zum Ausstechen gibt es Standardförmchen mit verschiedenen Motiven. Sie können für Kuvertüre (Schokolade), Marzipan, Trüffel und Aspik verwendet werden.

Schokoladentäfelchen

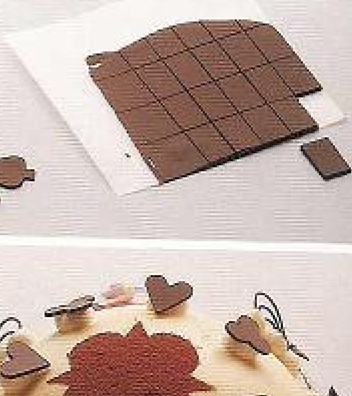
Die temperierte Kuvertüre auf ein Stück Pergamentpapier gießen und mit einer Palette oder einem Messer etwa 3 mm dick ausstreichen und an einem kühlen Ort erstarren lassen.
Mit einem angewärmten Messer (kurz über eine Gasflamme halten oder auf die warme Herdplatte legen) in die gewünschte Form schneiden.



Zurechtschneiden



Ausstechen



Petits fours mit gespritzter Schokoladenverzierung und Eisbombe mit Cremegarnitur und gespritzten sowie ausgestochenen Dekorationen aus Schokolade



Gespritzte Schokoladenornamente für petits fours, Torten oder Cremes



Schokoladen- und Zuckerglasur

Wie vielseitig die Schokoladen- und Zuckerglasur für die Ornamente verwendet werden kann, zeigen die folgenden Seiten. Es ist ganz einfach.

Muster für ein Tortenstück

Ein bekanntes Ornament, das sehr häufig für die festlichen Torten verwendet wird, ist die folgende Schokoladenform. Die Glasur wird in ein Pergamenttütchen gefüllt und eine auseinandergezogene flache Schleife gespritzt. Auf die erste wird nun eine höhere, breitere Schleife aufgetragen. Den Abschluß bildet dann eine hohe, spitze Haube, die die Schleifchen miteinander verbindet.

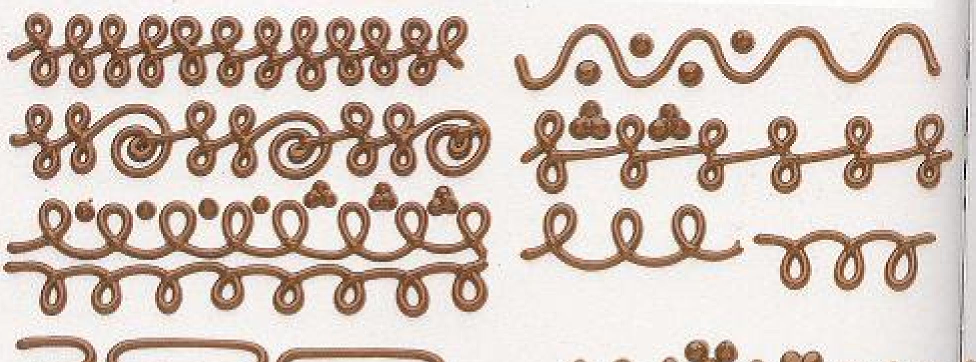


Herstellung der Schokoladenornamente

Zur Herstellung dieser kleinen Wunderwerke braucht man ein Stück Papier, auf das zuerst die gewünschte Form mit einem schwarzen Filzstift aufgezeichnet wird. Nun wird ein Bogen Pergamentpapier daraufgelegt.
Die Glasur in ein Papiertütchen füllen und die durchscheinenden Linien mit der Glasur nachspritzen. Erst nach dem vollständigen Festwerden löst man die Ornamente mit einem scharfen Messer ab.
Hinweis: Zum Herstellen von Schokoladenornamenten nur eine gut temperierte Kuvertüre verwenden. Wenn die Kuvertüre beim Aufspritzen stark verläuft, kann man einen Tropfen Wasser hinzufügen. Aber Vorsicht, durch das Wasser wird die Kuvertüre immer fester.

Aufbewahren der Schokoladenornamente

Wer sich nicht jedesmal die Mühe machen will, die Ornamente von neuem zu spritzen, der kann auf Vorrat arbeiten. Die auf Pergamentpapier gespritzten Formen werden schichtweise in eine Blech- oder Plastikdose gelegt und dann luftdicht verschlossen. Der Lagerplatz muß eine Temperatur von 10–15 Grad haben, denn die Schokolade darf nicht zerlaufen. So verpackt und gelagert hält sich die Schokolade mehrere Wochen.
Eine andere Möglichkeit ist das Einfrieren. Hier werden die Formen schichtweise in einer verschlossenen Gefrierbox gefrostet.
Hinweis: Nicht nur für Torten eignen sich diese Schokoladengarnituren. Für kleine Törtchen, Schnittchen, Pralinen oder für Dessertspeisen sind sie ein Augenschmauß. Wer will, kann die Ornamente auch mit Zuckerglasuren aufspritzen.



Schokoladenverzierungen für Tortenränder oder Petits fours



Zuckerglasur

Bei der Zuckerglasur unterscheidet man grundsätzlich in zwei verschiedene Grundrezepte. Für die Eiweißglasur werden etwa 200 g gesiebter Puderzucker mit einem Eiweiß verrührt.
Für die gekochte Glasur werden 200 g Puderzucker mit 2–3 Eßlöffel kochendem Wasser angerührt. Beide Glasuren werden durch ein feines Sieb gestrichen, damit sie glatt werden und keine Klümpchen bilden. Anschließend mit einem feuchten Tuch abdecken, damit sich keine Haut bildet.

Hinweis: Durch die Zugabe von Aromatragern lassen sich die Zuckerglasuren geschmacklich und farblich variieren. Eine kräftigere Farbe erreicht man durch Lebensmittelfarben.

Arbeitsgeräte

Mit Hilfe eines Spatels, eines Messers und verschiedenen Ausstechförmchen wird die Schokolade in die entsprechende Verzierung verwandelt.

Spritztüte für feine Linien

Ein rechteckiges Stück Pergamentpapier diagonal falten und an der Falzkante mit einem scharfen Messer durchschneiden. Das dreieckige Stück Papier zwischen Daumen, Zeige- und Mittelfinger halten und mit dem anderen Zeigefinger sowie dem Daumen an den beiden Enden der stumpfen Seite beginnend nach innen eindrehen, so daß die Form eines Tütchens entsteht.

Die Spritzglasur einfüllen

Die Pergamentspritztüte zum Einfüllen der Glasur in einen Flaschenhals stecken, damit sie nicht umkippt.
Die Tüte nur bis gut zur Hälfte mit der jeweiligen Spritzglasur füllen.
Man drückt die hohe hintere Papierspitze nach vorne, faltet die rechte und linke Seite nach innen und rollt die eingefalzten Tütenenden auf, bis die Papierrolle einen Druck auf die eingefüllte Glasur ausübt.
Die Tütenspitze mit einer Schere in der gewünschten Stärke abschneiden. Schneidet man wenig ab, wird der Glasurfaden dünn – umgekehrt wird der Glasurfaden stärker, wenn man mehr von der Tütenspitze entfernt.

Schokoladen- und Zuckerglasur



Schokoladen-glasur

Für die Schokoladenglasur wird in der Backstube in erster Linie Kuvertüre verwendet. Achten Sie beim Einkauf darauf, daß Sie nicht die einfache Blockschokolade bekommen. Diese Schokolade ist zu mager und muß deshalb mit Kakaobutter oder Kokosfett angereichert werden. Kuvertüre gibt es in verschiedenen Geschmacksvarianten, ob Vollmilch oder Zartbitter.
Man kann für die Glasur auch normale Schokolade verwenden. Sie besteht aus Kakaomasse sowie Zucker und wird zum Teil auch unter Zusatz von Kakaobutter hergestellt. Teilweise werden der Schokolade auch Milch, Sahne oder aromatisierende Zutaten hinzugefügt.

Temperieren (Verflüssigen)

Die Kuvertüre in eine trockene Schüssel geben und diese in ein warmes Wasserbad stellen. Die Schüssel nie direkt auf eine Flamme oder die warme Herdplatte stellen, da die Kuvertüre leicht anbrennt.
Sobald sich die Kuvertüre vollständig aufgelöst hat, stellt man sie an einen kühlen Ort und läßt sie gerade so weit abkühlen, daß sie zu erstarren beginnt. Das ist der Augenblick, in dem man die Kuvertüre wieder ganz vorsichtig erwärmen muß.
Dazu die Schüssel ab und zu ins warme Wasserbad stellen und die Kuvertüre unter ständigem Rühren auf 32°C (Schmelzpunkt der Kakaobutter) erwärmen.

Hinweis: Beim Erwärmen von Kuvertüre über 34°C trennt sich die Kakaobutter von der Kakaomasse und schwimmt an der Oberfläche der Kuvertüre.
Läßt man die Kuvertüre nun erkalten und dadurch fest werden, nimmt die obenauf schwimmende Kakaobutter beim Festwerden eine weiße Farbe an. Dies hat allerdings nichts mit einer Qualitätsminderung zu tun.

Messerspitzenprobe

Um wirklich sicher zu gehen, daß die Kuvertüre den richtigen Schmelzpunkt erreicht hat, eine Messerspitze in die Kuvertüre tauchen und etwas davon aufnehmen.
Das Messer beiseite legen und die Kuvertüre erstarren lassen (am besten im Kühlschrank). Wird die Kuvertüre nach 2–3 Minuten fest, dann ist die richtige Temperatur erreicht.

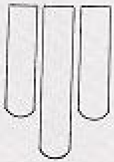


Cremegarnituren

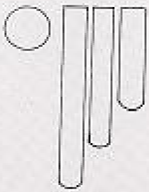
Garnierungen für einzelne Tortenschnitten

Für die folgenden Garnierungen können die Tüllenstärken 6 und 8 verwendet werden.

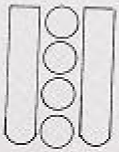
Zuerst den Mittelbalken spritzen, dann die beiden Nebenbalken.



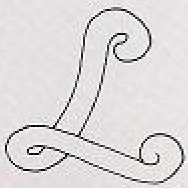
Zuerst den langen Balken spritzen, dann die beiden kleineren. Zum Schluß den runden Garniturpunkt aufspritzen. Mit Schokoladenblättchen, Nüssen oder Pistazien verzieren.



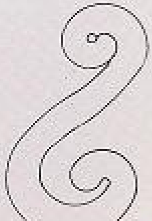
Zuerst die beiden Balken spritzen, dann die Tupfen in die Mitte dazwischen.



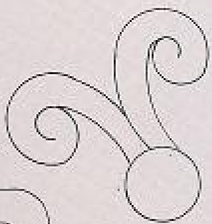
Das Törtchen umdrehen, ein großes L spritzen und auf die Schleife die Garnitur setzen.



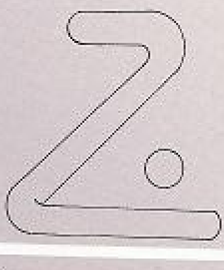
Ein schlankes S spritzen. Hier paßt eine Garnitur in die untere Schleife. Für diese Verzierung ist auch eine Sterntülle geeignet.



Zwei Halbschleifen gegeneinander spritzen. Wo sie zusammentreffen, kann eine Garnitur aufgelegt werden.



Ein Z spritzen. Eine Garnitur kann in den größeren Zwischenraum gesetzt werden.

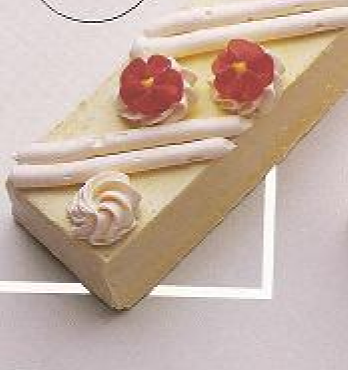


<u>Hinweis:</u> Für diese Verzierungen kann auch steifgeschlagene Sahne verwendet werden.



Verschiedene Verzierungen aus Buttercreme, entweder mit Loch- oder Sterntüllen gespritzt. Fertige Zuckerverzierungen oder Nüsse bringen zusätzliche Effekte







Wahlweise mit Loch- oder Sterntüllen gespritzte Verzierungen für Torten und Cremeschnitten

Arbeitsgeräte

Für die Garnituren wird ein Spritzbeutel benötigt, dazu als Grundausstattung Sterntüllen in den Größen 5, 7 und 9 sowie Lochtüllen in den Größen 6, 8 und 10. Die starken Tüllen 9 und 10 werden speziell für Sahnetorten verwendet.

Fortlaufende Randgarnierung

Für die Randgarnierung wird eine Lochtülle Stärke 8 oder eine Sterntülle Stärke 7 benötigt.

Tupfenrand

Die Creme aus dem Beutel drücken, bis die gewünschte Tupfengröße erreicht ist. Dann aufhören zu drücken und die Tülle nach oben wegziehen.

Perlrand

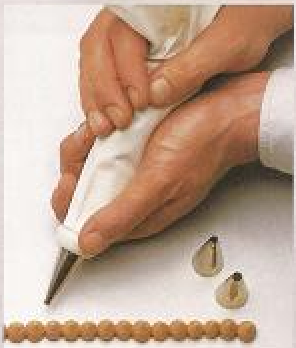
Die Creme aus dem Beutel drücken, bis die gewünschte Perlengröße erreicht ist. Dann nur noch leicht drücken und die Tülle nach vorne wegziehen.

Perlrand versetzt

Die gleiche Spritzweise wie beim Perlrand anwenden, nur daß die Tülle abwechselnd nach links und nach rechts weggezogen wird.

Raupenrand

Gleichmäßige Ringe spritzen, die sich spiralförmig nach vorne fortsetzen.



So hält man den Spritzbeutel

Der Spritzbeutel wird am unteren Ende zwischen Daumen und Zeigefinger der linken bzw. rechten Hand gehalten und mit derselben Hand geführt. Mit der rechten bzw. linken Hand hält man den Beutel oben zusammen und drückt die Buttercreme aus der Garniertülle.

CREMEGARNITUREN



DEUTSCHE BUTTERCREME

½ l Milch, 1 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver, 50 g Zucker, 2 Eidotter, 1 Gläschen Orangenlikör, 350 g Butter.
¾ der Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das Pudding-Pulver mit der restlichen Milch klumpenfrei anrühren und in die kochende Milch ziehen. Den Zucker einrühren und nach Anweisung den Pudding kochen. Vom Feuer nehmen und leicht erkalten lassen. Die Eidotter und den Orangenlikör unter den Pudding ziehen und erkalten lassen.
In der Zwischenzeit die zimmerwarme Butter im Rührgerät 15 Minuten weiß-schaumig schlagen. Anschließend den Pudding unterziehen.

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME

3 ganze Eier, 4 Eidotter, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Gläschen Orangenlikör, 350 g Butter.
Die Eier mit dem Eigelb in eine feuerfeste Schüssel geben. Den Zucker, den Vanillezucker und den Orangenlikör darunterschlagen, bis eine dicke Creme entstanden ist. Vom Feuer nehmen und so lange rühren, bis die Creme erkaltet ist. In der Zwischenzeit die Butter mit dem Rührgerät in 15 Minuten weißschaumig schlagen und anschließend die Eiercreme darunterziehen.

EINGEFÄRBTE BUTTERCREME

Buttercreme läßt sich sowohl farblich als auch geschmacklich vielfach abwandeln. Es muß jedoch darauf geachtet werden, daß alle Zutaten, die zum Färben oder zur Geschmacksveränderung verwendet werden, Zimmertemperatur haben bzw. pulverfein gemahlen sind, bevor sie mit der Creme vermischt werden.
Zum Braunfärben von Buttercreme eignen sich Nougat, Schokolade oder mit Rum aromatisierter Kaffee.
Fruchtpürees aus Erdbeeren oder Himbeeren sowie feingemahlene Nüsse, wie Haselnüsse oder Pistazien, ergeben hübsche Farben und einen leckeren Geschmack.



Oben links: Spargelcocktail.
Daneben: Cocktail mit Riesengamelen.
Links: Königsgamelen in der Melone

Medaillons und Cocktails

Zuckerrandgarnitur

Zunächst etwas Eiweiß oder aufgelösten Aspik in einen Teller geben. Etwas Zucker mit einem Tropfen Speisefarbe vermischen und auf einem weiteren Teller gleichmäßig verteilen.



Glasrand aus rot eingefärbtem Zucker

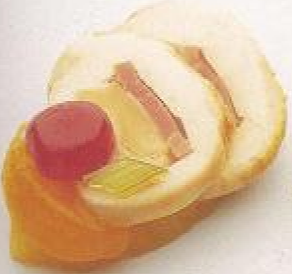
Das Cocktailglas nun zunächst mit der Öffnung etwa 2 mm tief in das Eiweiß bzw. den Aspik eintauchen. Den Glasrand anschließend etwa 2 mm tief in den Zucker eindrücken und beim Herausnehmen leicht abklopfen.

Hinweis: Rote Zuckerränder sehen bei hellen Cocktails besonders gut aus; ein weißer Zuckerrand paßt hervorragend für dunkle Cocktails. Für die gemischten Blattsalate, Gemüse-, Wild- und Fischcocktails kann man die Gläser auch mit einem Kräuterrand verzieren. Dafür werden die Kräuter sehr fein gehackt und in einem Küchentuch ausgepreßt. Wie oben beschrieben, wird der Glasrand erst in Eiweiß oder Aspik und dann in die trockenen Kräuter getaucht.





Oben: Scampicocktail
Links: marinierter Hummer auf Blattsalat



Gefülltes Poulardenbrüstchen (aus dem Feinkostgeschäft) mit Mandarinenfilet, Cocktailkirsche und Angelikaraute auf Ananas



Spargelsträußchen mit Bündnerfleischstreifen auf Salatgurke, Eischeibe und Schinkencreme



Lachsschinkenröllchen mit Spargelspitzen, Cocktailkirschen und Angelikarauten



Schweinemedaillon mit Glanzsauce, Geflügellebercreme, kandiertem Ingwerstäbchen und Walnuß



Kalbsfilet mit Glanzsauce, Geflügellebercreme, Mandel und Melonenkugel



Artischockenboden, Sahnemeerrettich, Scampifächer, Dillästchen und Trüffelkreis



Räucheraal mit Dill und Olivenscheiben auf Salatgurke, Eischeibe und Sahnemeerrettich



Matjesheringröllchen mit Wachteleihälfte und Tomatenknopf auf Salatgurke und Eischeibe



Sardellentrio mit Olivenscheibe und Silberzwiebel auf Salatgurke und Eischeibe

MEDAILLONS UND COCKTAILS



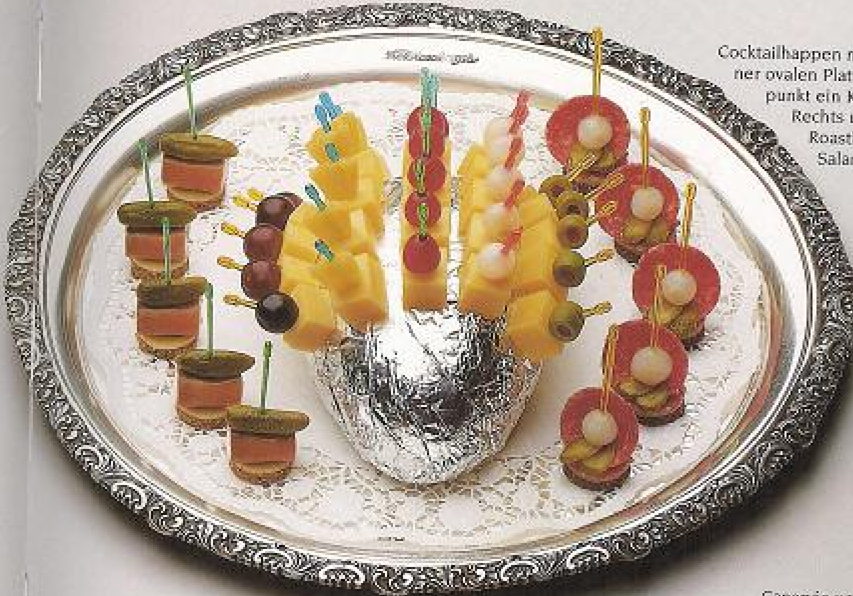
MEDAILLONS

Medaillons sind kleine Leckereien, die als Vorspeisen, für kalte Platten und Büffets verwendet werden können.
Medaillons werden aus Filets vom Rind, Kalb oder Schwein zubereitet und mit Gemüsen und Cremes verziert.
Medaillons aus Meeresfrüchten lassen sich ebenfalls dekorativ anrichten und passen besonders gut zu frischem Gemüse, vor allem zu Gurken oder frisch zubereiteten Artischockenböden.

COCKTAILS

Das Angebot an speziellen Cocktailgläsern – mit geschliffenen Ornamenten, kobaltblauem Rand oder Goldrand – ist vielfältig. Aber selbst bei einem einfachen Glas ohne besonderen Schmuck braucht man nicht auf einen ansprechenden Rand zu verzichten.
Hier bringt eine Zuckerrandgarnitur – vielleicht mit Speisefarbe bunt eingefärbt – Abwechslung.

Zutaten für Scampifächer auf Artischockenboden



Cocktailhappen mit Käseigel. Auf einer ovalen Platte wurde als Mittelpunkt ein Käseigel gewählt. Rechts und links davon sind Roastbeefröllchen und Salamitüten angeordnet

Canapés und Cocktailhappen auf rechteckiger Platte



Cocktailhappen und Canapés

Plattenaufbau

Geradlinige Anrichteweise

Die Cocktailhappen oder Canapés werden direkt neben- und hintereinander angeordnet. Diese Art des Anrichtens empfiehlt sich für größere Platten – das Verhältnis der Größe der Platte sollte jedoch mit der Anzahl der Cocktailhappen oder Canapés harmonieren, damit keine zu großen Lücken entstehen.

Anrichteweise auf „Luke"

Diese Art des Anrichtens empfiehlt sich, wenn möglichst viele Cocktailhappen und Canapés auf einer kleineren Platte serviert werden.
Bei dieser Variante sitzen die Canapés geradlinig hinter- und nebeneinander, und die Cocktailhappen finden zwischen den „Luken" Platz. Der Vorteil dieser Art des Anrichtens besteht darin, daß ein geschmacklich breites Band für den Gaumen und ein buntes Bild fürs Auge entstehen.

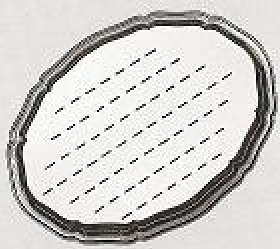
V-förmige Anrichteweise

Beim Anrichten von runden Platten richtet sich die Legeweise der Canapés und Cocktailhappen nach der Anzahl der Teile, die auf die Platte gelegt werden sollen.
Bei weniger Cocktailhappen oder Canapés wählt man die gerade Anrichteweise. Möchte man mehrere Happen unterbringen, empfiehlt sich die V-förmige Legeweise.





Anrichteweise auf „Luke"





Geradlinige Anrichteweise auf rechteckiger und ovaler Platte

V-förmige Anrichteweise





Lachsschinkentasche mit Spargelspitzen und gefüllten Olivenscheiben



Crème des Prés mit Pfefferkäse und Kresse



Bauernschinkenhütchen mit halber Eischeibe und Gurkenfächer



Eischeiben mit Sardellenfilets und Kabern



Roastbeefhütchen mit Palmmarkscheiben und Hot-Dog-Relish



Blattsalat, Gewürzgurkenscheiben, Matjesfilet, Eischeibe und Zwiebelscheiben



Räucherlachshütchen mit ausgestochener, halber Eischeibe, Sahnemeerrettich, Scampi und Kapern

Links: Cocktail mit ausgestochener Gouda- und Birnenscheibe, Roquefortcreme, Mandel und Cocktailkirsche, daneben: Lachsschinkenröllchen mit Spargelabschnitten auf Tilsiter mit Melonenkugel, darunter: Matjesheringsröllchen auf ausgestochener Eigelbscheibe und Silberzwiebel



Goudakäse, Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich gefüllt und Cornichon

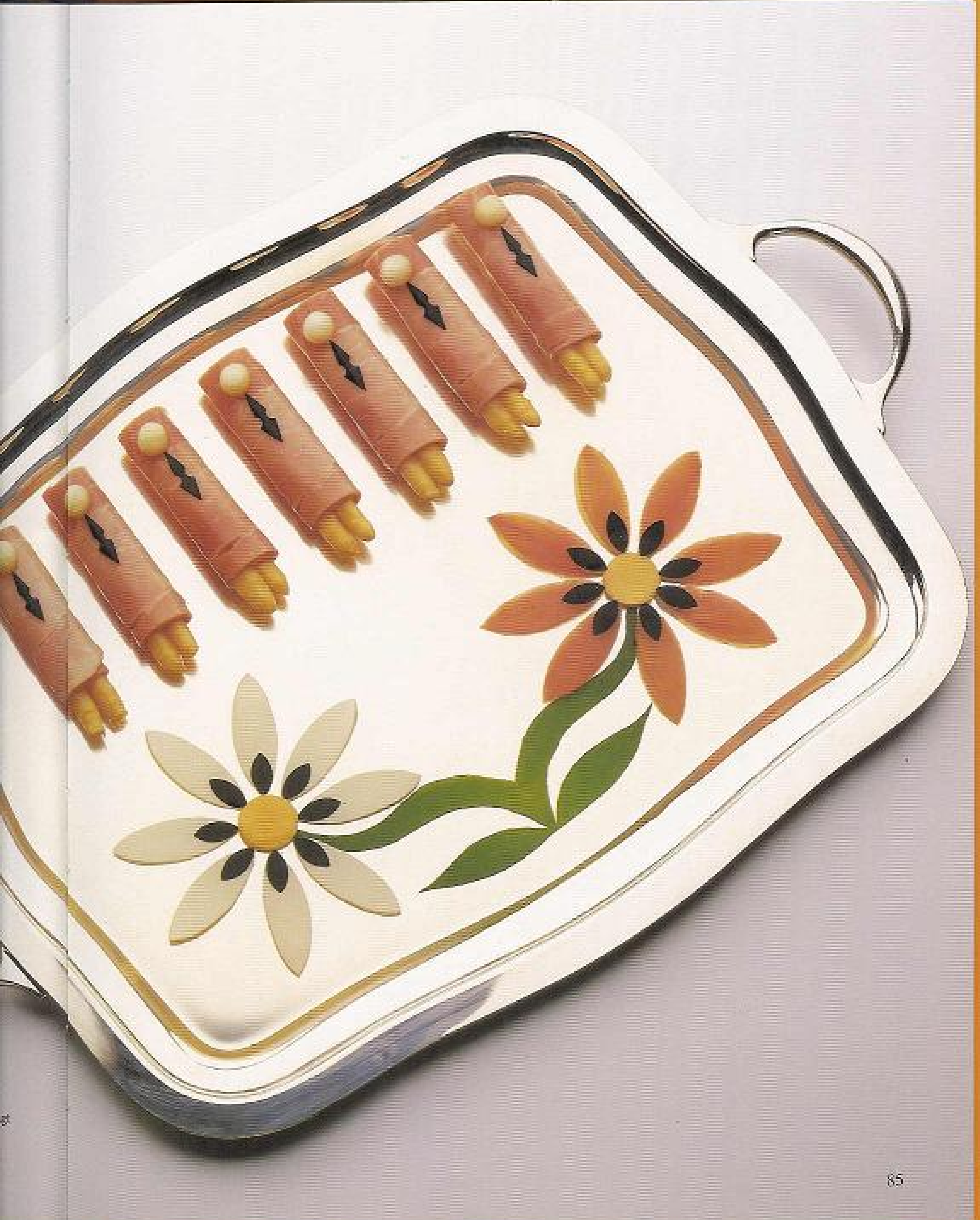
Appenzeller, Goudawürfel, Tomatenblatt mit Silberzwiebel

Chesterkäse, Salamitüte, Cornichonscheiben und Silberzwiebel

Gurkenscheibe, Tatarbällchen, Sardellenfilet, Olive

Edamerscheibe, Kugel aus Kräuterkäse mit Bröseln, Eischeibe

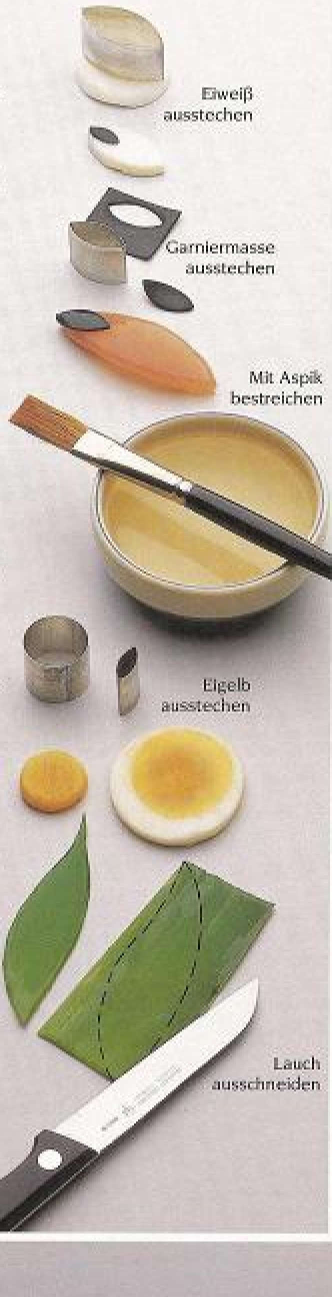
Emmentaler, Bündnerfleisch mit Frischkäsecreme, Olive



Aspik

Blüten unter Aspik

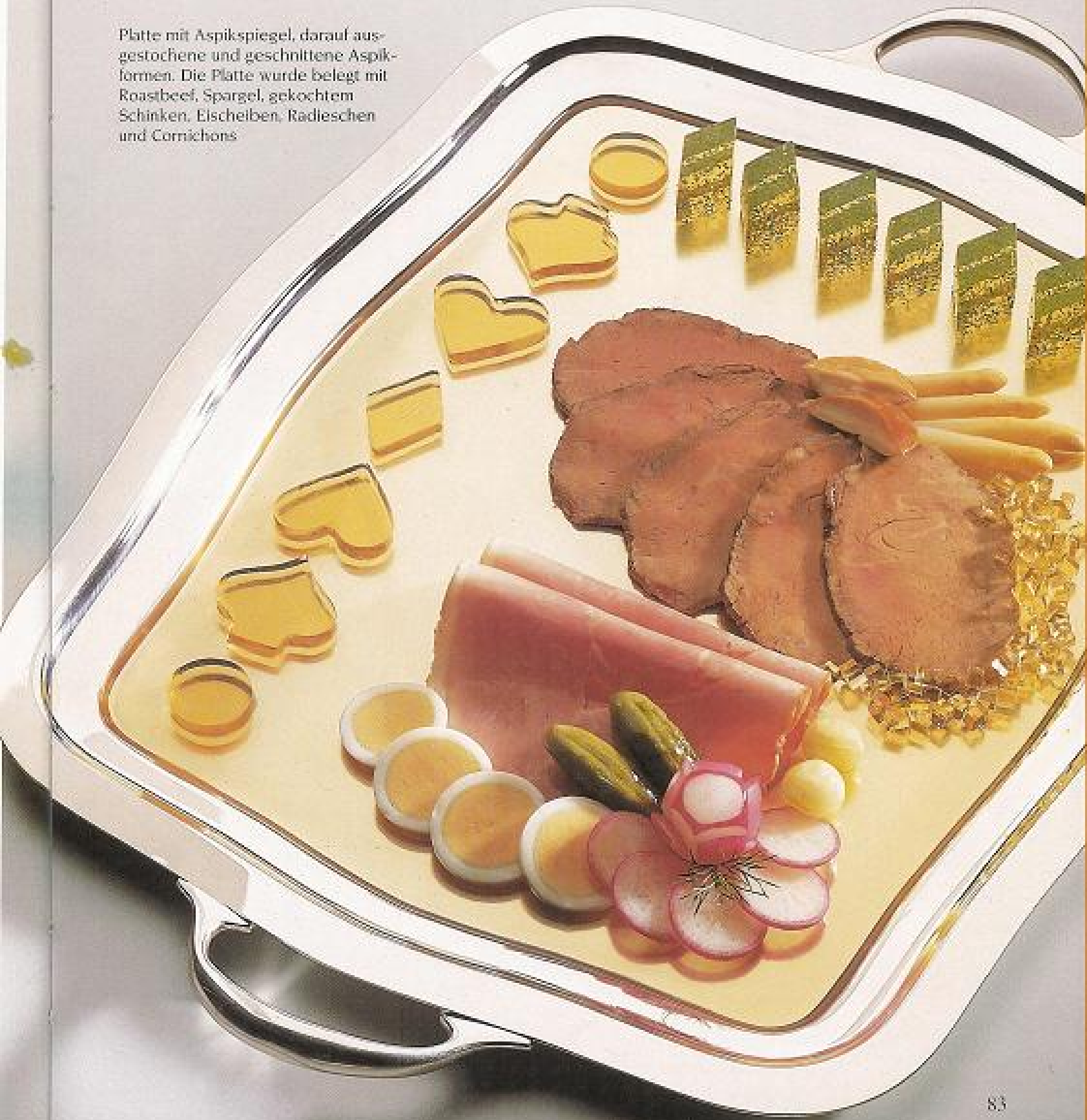
Gestocktes Eiweiß von 3 Eiern, 2 Scheiben Eigelb, 16 kleine Ellipsen aus schwarzer Garniermasse oder Trüffel, 2 Blütenblätter und Stiele aus gedünstetem Lauch oder Gurkenschalen.
Die Eiweiße in eine gebutterte Tasse geben und im Wasserbad bei 80°C stocken lassen.
Die Eigelbscheiben mit einem runden Ausstecher von 1,5–2 cm Durchmesser ausstechen.
Das gestockte Eiweiß in dünne Scheiben schneiden und diese ellipsenförmig ausstechen: Davon werden 16 Blättchen benötigt.
Die 16 kleinen Ellipsen auf die weißen Blättchen auflegen, jedoch vorher immer in Aspik tunken!
Anschließend die Eigelbscheiben rundherum mit Aspik einpinseln, damit sich keine Partikel ablösen, die den Aspikspiegel später trüben. Die so vorbereiteten Eigelbscheiben trocknen lassen, dann nochmals in Aspik tunken und auf die Platte setzen.
Um die Eigelbscheiben die Eiweißellipsen anordnen – diese dazu ebenfalls noch einmal in Aspik tunken. Als Abschluß die Blütenblätter und Stiele auflegen. Die Platte kalt stellen, so daß der Aspik fest werden kann.
In der Zwischenzeit den Plattenaspik auf etwa 36 bis 38°C abkühlen und damit die Platte ausgießen.
Hinweis: Der Plattenaspik muß deshalb so stark abkühlen, damit sich die mit Aspik aufgeklebte Garnitur nicht von der Platte ablöst und an der Oberfläche schwimmt.





Platte mit Blüten unter Aspik, belegt mit gefüllten Schinkenröllchen

Platte mit Aspikspiegel, darauf ausgestochene und geschnittene Aspikformen. Die Platte wurde belegt mit Roastbeef, Spargel, gekochtem Schinken, Eischeiben, Radieschen und Cornichons



Aspik

Aspiküberzug für Fleisch und Fisch

1. Die Aspiklösung bis etwa 34°C abkühlen und mit einem weichen Pinsel auf das Fleisch oder den Fisch auftragen.
2. Das Fleisch- oder Fischstück auf ein Kuchengitter legen und die Aspiklösung mit einer Schöpfkelle darübergießen. Das überflüssige Aspik tropft ab, und es bleibt ein dünner Überzug.



Fleischscheiben mit Aspik überziehen

Platten mit einem Aspikspiegel ausgiessen

Um festzustellen, welche Aspikmenge zum Ausgießen einer Platte benötigt wird, gießt man diese zuerst mit Wasser aus und fängt das abgemessene Wasser in einem sauberen Topf auf.
Für einen Aspikspiegel sollte das Aspik besonders fest sein: Auf 1 Liter Wasser 70 g Aspikpulver verwenden und in der beschriebenen Art auflösen.
Diese Aspiklösung nun etwa 5 mm dick auf die vorbereitete Platte gießen. Eventuell entstandene Luftblasen mit dem Finger oder der Breitseite eines Messers abtippen.



Schinkenscheibe mit Aspik einpinseln



Melonenkugeln in Aspik tauchen



Platte mit Aspikspiegel ausgießen

Falls die Platte nicht eben aufliegt und die Aspiklösung sich an einer Stelle sammelt, kann man durch Unterlegen eines Messers den Aspikspiegel korrigieren. Die Platte nun nicht mehr berühren, bis der Aspik geliert ist.
Ob der Aspikspiegel fest ist, erkennt man daran, daß sich beim Daraufblasen keine Wellen mehr auf dem Aspik bilden.
Die Platte erst nach dem Erstarren des Aspiks mit Fleisch, Wurst oder Fisch belegen.





Aspikverarbeitung

Aspik ist eine pulverisierte Speisegelatine, mit der Bouillon oder andere Brühen geliert werden können.
Aspikpulver ist eine rein gewonnene Eiweißart. Daher müssen alle Arbeitsgeräte wie Schüsseln, Töpfe und Schneebesen besonders sauber sein; für Keime, Bakterien und Sporen ist die Aspiklösung eine besonders gute Lebensgrundlage.

Aspiklösung abfetten

Wird eine Rinder- oder Hühnerbrühe mit Aspik geliert, können sich Fettaugen absetzen. Im warmen Zustand sind diese Fettaugen durchsichtig – beim Gelieren werden sie aber kalt und fest und bilden kleinere oder größere Fettinseln auf der Oberfläche. Zum Abfetten legt man eine saugende Papierserviette auf die warme Aspiklösung, hebt sie ab und entfernt so die Fettaugen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis sämtliche Fettaugen abgehoben sind.

Arbeitsgeräte

Mit Hilfe von Lineal und Messer wird der Aspik in verschiedene Formen zerschnitten.
Die Ausstechförmchen mit verschiedenen Motiven dienen zum Ausstechen von Aspikdekorationen.
Mit dem Pinsel lassen sich vorbereitete Fleischgerichte oder Gemüsedekorationen mit Aspik überziehen.
Aspikreste werden mit dem Messer grob gehackt. Diese Würfel ergeben schnelle Randdekorationen.



Aspikwürfel



Aspik



Aspik für Obst

10 Blatt Gelatine Goldqualität (in der warmen Jahreszeit) oder 8 Blatt Gelatine Goldqualität (in der kühlen Jahreszeit), ½ l trokkener Weißwein, Saft von ¼ Zitrone, 70 g Zucker.
Die Gelatineblätter in kaltem Wasser etwa 10 Minuten quellen lassen und dann gut auspressen.
Die Hälfte des Weißweins in einem kleinen Topf erhitzen und den Topf kurz vor dem Kochen der Flüssigkeit von der Herdplatte nehmen.
Die ausgepreßten Gelatineblätter zum Wein geben und unter langsamem Rühren auflösen.
Anschließend den Zitronensaft und den Zucker hinzufügen und die Aspiklösung bis kurz vor den Gelierpunkt kaltrühren. Der Gelierpunkt liegt bei etwa 28–30°C.
Den Aspik mit einem Kuchenpinsel auf das Obst auftragen.

Madeira-Aspik für Fleischgerichte

450 g klare Ochsenschwanzsuppe, 50 g Madeira, 1 Prise Salz, 20 g Aspikpulver (für mittelweiches Gelee), oder: 40–50 g Aspikpulver (für schnittfestes Gelee).
Die Ochsenschwanzsuppe durch ein Tuch sieben, damit weder Fett noch Fleisch in der Brühe bleiben.
Das Aspikpulver etwa 10 Minuten in einem Drittel (150 g) der klaren, kalten Ochsenschwanzsuppe quellen lassen. Die restliche klare Ochsenschwanzsuppe aufkochen, den gequollenen Aspik hinzugeben, unter langsamem Rühren auflösen und den Madeira darunterrühren.
Die Flüssigkeit in ein flaches Gefäß gießen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Dillaspik für Fischgerichte

500 g klare Fischbrühe (mit trokkenem Weißwein), 20 g Aspikpulver (für mittelweiches Gelee) oder: 40–50 g Aspikpulver (für schnittfestes Gelee), 1 Bund Dill.
Das Aspikpulver in etwa einem Drittel der kalten Fischbrühe ungefähr 10 Minuten quellen lassen. Die restliche Fischbrühe aufkochen, den gequollenen Aspik hinzugeben und unter langsamem Rühren auflösen.
Den Dill sehr fein schneiden.
Den Fischaspik anschließend bis kurz vor dem Erstarrungspunkt (etwa 35°C) im kalten Wasserbad kaltrühren und erst dann die feingeschnittenen Dillspitzen hinzufügen.

<u>Hinweis:</u> Dadurch, daß der Dill erst kurz vor dem Erstarren des Aspiks hinzugegeben wird, setzt er sich nicht am Boden ab.



Wachteleier auf Kresse- und Radieschennest. Unten links: gefüllte und verschieden verzierte Eihällten. Unten rechts: Maiglöckchen





Garnituren mit Eiern

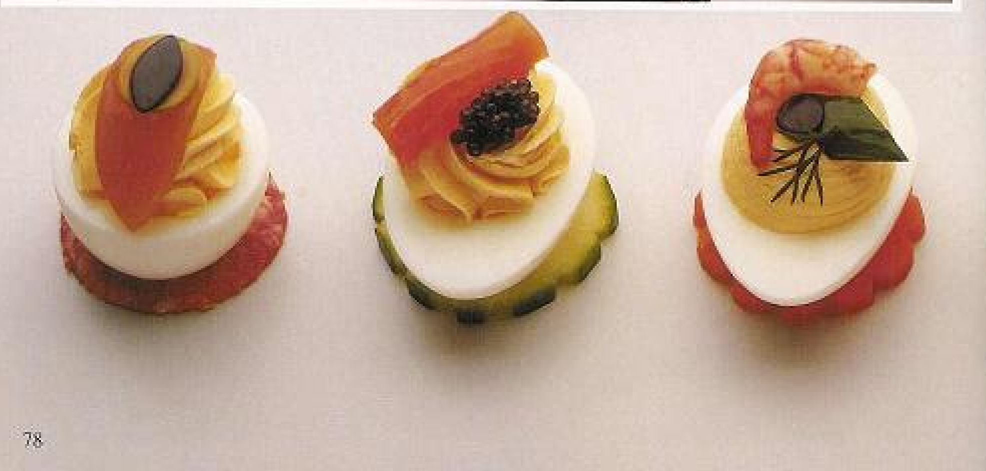
Maiglöckchen

Ein hartgekochtes Ei mit dem Scheibenschneider in gleichmäßige Scheiben schneiden und das Eigelb entfernen. Man kann es für Salate oder als Brotbelag verwenden.
Das Eiweiß mit einer runden Lochtülle Nr. 10 ausstechen und mit dem gezackten Buntmesser ein Drittel des Kreises abschneiden. So entsteht ein stilisiertes Blütenglöckchen.
Aus gedünstetem Lauch mit einem scharfen Messer Blätter und Stiele ausschneiden und die Blütenglöckchen daranlegen.

Eigelbcreme

Für zwei hartgekochte Eier benötigt man 20 g Butter, etwas Salz, Pfeffer und Senf.
Die hartgekochten Eier schälen und behutsam mit dem Messer der Länge nach halbieren.
Das Eigelb in ein feines Sieb geben und mit Hilfe des Eßlöffels in eine Schüssel passieren. Anschließend die weiche Butter hinzugeben und die Mischung salzen, pfeffern und mit Senf abschmecken. Alle Zutaten cremig verrühren.
Hinweis: Falls die Eigelbcreme zu fest wird, die Schüssel mit der Creme ins warme Wasserbad stellen und so lange rühren, bis die Creme die gewünschte Konsistenz aufweist.
Ist die Creme zu weich, fast dickflüssig, wird sie in den Kühlschrank gestellt und ab und zu durchgerührt.
Das Eiweiß an der gewölbten Stelle etwas abschneiden, damit die gefüllten Eier später gut stehenbleiben. Anschließend das Eiweiß in eine Schüssel mit Salzwasser legen.
Die Füllung mit der Zackentülle in die Hälften spritzen und garnieren.





Gehacktes Ei auf kannelierten Gurkenscheiben mit Radieschenstreifen und halbierte Eier mit Salamitüte, Bündnerfleischröllchen und Spargel.

Eisechstel und Tomatensechstel mit gefüllten Olivenscheiben



Garnituren mit Eiern

Eierscheiben und -sechstel

Zum Schneiden der hartgekochten Hühnereier gibt es zwei verschiedene Schneidegeräte. Diese schneiden das Ei entweder in gleichmäßige Scheiben oder Sechstel.
Mit dem Scheibenschneider lassen sich auch Streifen oder Würfel schneiden, wenn man das einmal in Scheiben geschnittene Ei im Schneidegerät umdreht. Diese Streifen oder Würfel eignen sich als Garnitur für Blattsalate.

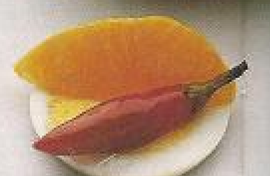


Halbierte Eier

Es gibt zwei Möglichkeiten, ein gekochtes Ei zu halbieren. Man kann es der Länge nach oder quer durchschneiden.
In beiden Fällen sollten die Eihälften an der Unterseite etwas abgeflacht werden, damit sie besser stehen.











Rechts: Eischeibe mit Mandarine und Pfefferschote, Eischeibe mit gefüllten Oliven und Garnele, Eischeibe mit ausgestochener Karotte und Lauchrauten, Eisechstel mit gefüllten Olivenscheiben und ausgestochener Karotte.

Eischeiben mit ausgestochenen Tomatenformen und Trüffelpunkten, daneben Eischeibe mit Sardellenfilets, Eischeibe mit Tomatenblatt und Kresse und Tomaten-Eier-Halbkugeln.



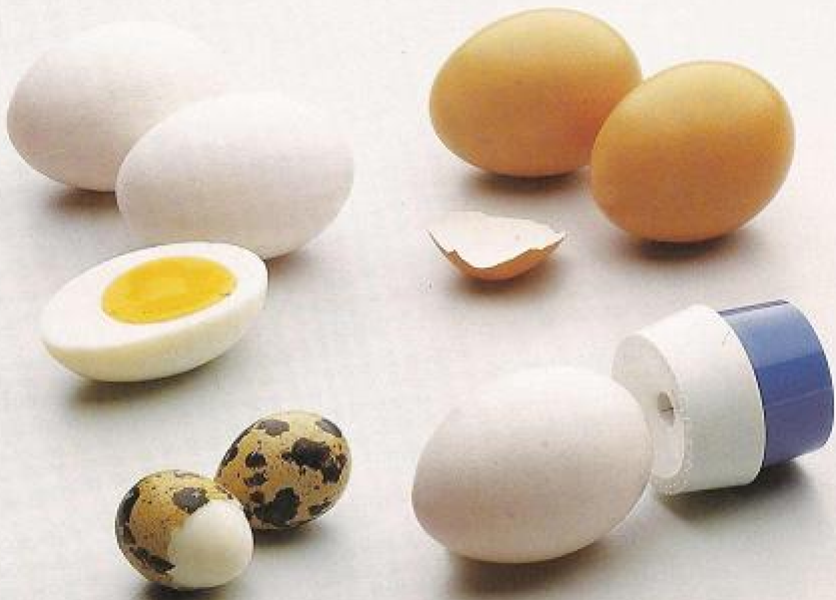
Frischetest

Die Frische eines Eies läßt sich durch eine Schwimmprobe prüfen. Man legt das Ei dazu in ein mit Wasser gefülltes Glas. Bei einem frischen Ei ist die Luftkammer sehr klein, und das Ei ist relativ schwer. Deshalb sinkt es im Wasserglas nach unten und bleibt flach liegen.
Ein Ei, das eine Woche alt ist, verhält sich anders. Die Luftkammer, die sich am dickeren, abgeflachten Ende befindet, vergrößert sich, und dadurch steigt das Ei hoch. Es stellt sich mit dem abgeflachten Ende schräg nach oben.
Ein Ei, das zwei bis drei Wochen alt ist, hat eine größere Luftkammer und dadurch so viel Auftrieb, daß es sich im Wasserglas aufrecht auf die Spitze stellt.
Ein etwa fünf bis sechs Wochen altes Ei schwimmt im Wasserglas an der Oberfläche; ein solches Ei sollte man nicht mehr verwenden.

Arbeitsgeräte

Mit den beiden Eierschneidern lassen sich die hartgekochten Eier rasch zerteilen. Das Buntmesser dient zum dekorativen Zerschneiden von Eiweiß. Mit dem Spritzbeutel und der Lochtülle wird die Füllung dekorativ in die Eihälften gespritzt.
Der Eierpikser ist zum Anstechen der Luftkammer des Eies vor dem Kochen wichtig, damit das Ei nicht platzt.

Garnituren mit Eiern



Hühnereier

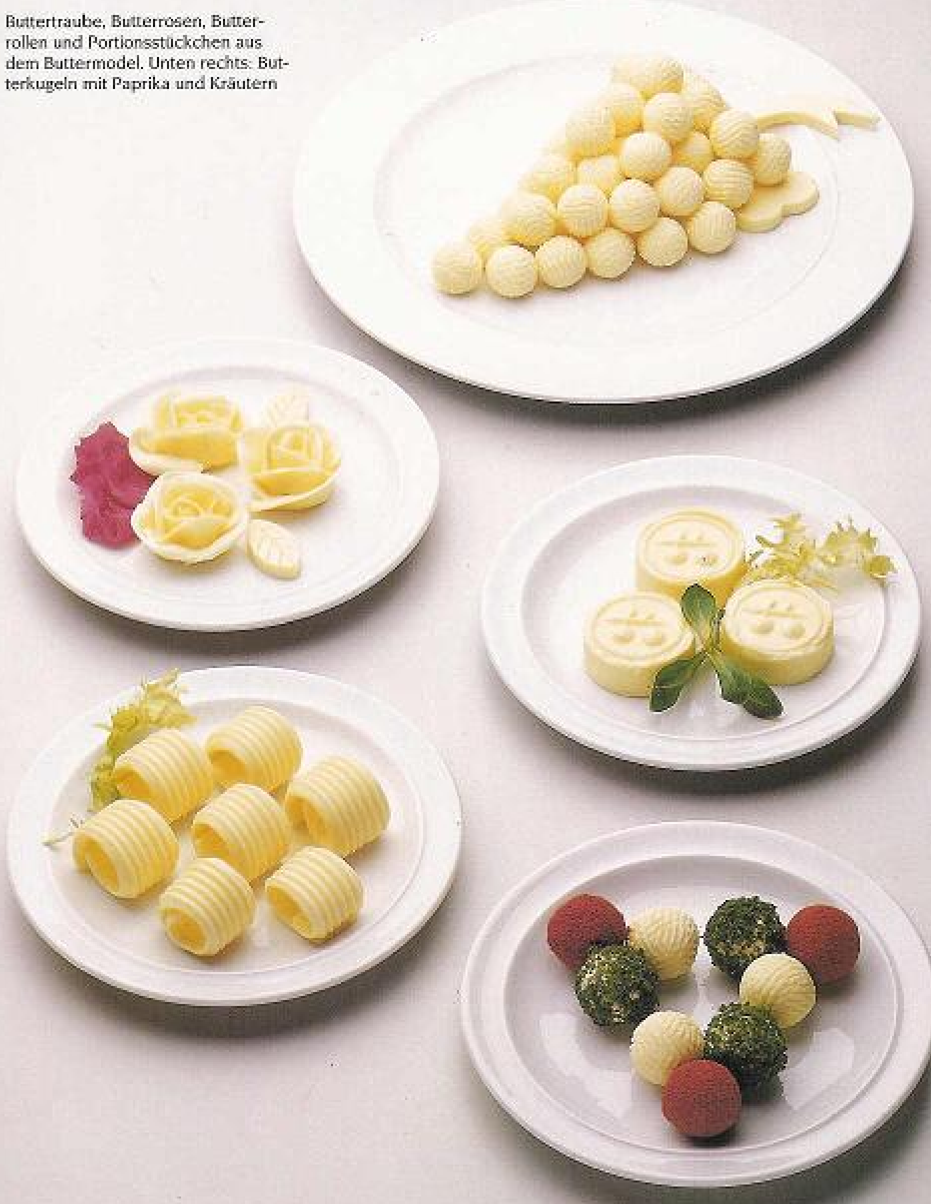
Eier gibt es in sieben verschiedenen Gewichtsklassen von etwa 45 g bis 70 g und mehr. Eier variieren aber nicht nur in Größe, Farbe und Gewicht, sondern auch in der Frische. Hühnereier sollten für Garnierungen etwa 10 Minuten gekocht werden. Anschließend muß man die Eier sofort in kaltem Wasser abschrecken. Danach lassen sie sich besser schälen.

Wachtel- und Möveneier

Wachteleier haben eine Kochzeit von etwa 5 Minuten, Möveneier müssen ungefähr 8 Minuten kochen.
Wachtel- und Möveneier sollte man nicht ganz schälen, sondern nur an der Spitze etwa ein Drittel der Schale rundherum entfernen.

Eier kochen

Eier müssen vor dem Kochen angestochen werden. Man verwendet dazu spezielle Eierpikser und sticht damit ein ganz feines Loch in das dickere, abgeflachte Ende des Eies, wo sich die Luftkammer befindet.
Diese Methode gilt für alle Eier, auch für Wachteleier und Möveneier (Saison: Anfang Juni).



Buttertraube, Butterrosen, Butterrollen und Portionsstückchen aus dem Buttermodel. Unten rechts: Butterkugeln mit Paprika und Kräutern

Buttergarnituren

Butterkugeln

Das Butterschneidegerät in siedendheißes Wasser tauchen, auf die nicht zu harte Butter fest aufdrücken und das Gerät dabei gleichmäßig drehen. Die fertigen Kugeln in eine Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln geben. Für verschiedene Dekorationen kann man die Butterkugeln zwischen zwei geriffelten Butterbrettchen modellieren oder in rotem Paprikapulver sowie feingehackten Kräutern wälzen.

Traube von Butterkugeln

Für eine Buttertraube werden etwa 30 bis 40 Butterkugeln benötigt. Für den Stiel und die Blätter mit einem in heißes Wasser getauchtem Messer Butterscheiben abschneiden, mit entsprechenden Schablonen die gewünschten Formen ausschneiden und auf einem Teller anrichten. Mit dem Messerrücken feine Adermuster hineinritzen. Dann die glatten oder geriffelten Butterkugeln traubenförmig anordnen.

Geformte Butterreliefs

Die beim Ausstechen anfallenden Butterreste kann man entweder als Streichbutter verwenden, oder man drückt die Reste in ein Buttermodel.
Das Buttermodel vor Gebrauch für einige Minuten in kaltes Wasser legen. Die weiche Butter in das Model drücken und mit dem Kolbengriff das reliefverzierte Portionsstück herauspressen.



Butterrollen

Mit dem Butterschneidegerät kann man gezogene Butterrollen herstellen. Dafür ein 250-g-Päckchen Butter auf die lange schmale Seite stellen und auf der oben liegenden Seite das Gerät zügig von einem Ende zum anderen ziehen.
Die Butteröllchen anschließend in Eiswasser legen.

Butterrose

Zimmerwarme Butter cremig rühren und in einen Spritzbeutel mit Flachtülle füllen. Eine etwa 10 cm lange Stopfnadel mit der stumpfen Ösenseite in einen Korken und mit der Spitze in einen festen, halbierten Apfel stecken. Die Oberseite des Korkens mit Alufolie abwickeln. Nun mit dem Spritzbeutel die Butter aufspritzen, dabei den Korken behutsam drehen, so daß zunächst eine kleine Knospe entsteht. Anschließend die kleineren Innenblätter von etwa 3 bis 4 cm Breite aufspritzen, und zwar so, daß sie wellenförmig mit einer Aufwärtsbewegung der Tülle angespritzt werden. Die nach außen gehenden Blütenblätter werden etwas breiter und länger gespritzt.
Damit die Rosenblüte etwas größer und ausladender wird, sollte sie durch vorsichtiges Blasen von oben verändert werden. Die Rose anschließend zum Härten mit der Unterlage in den Kühlschrank stellen.

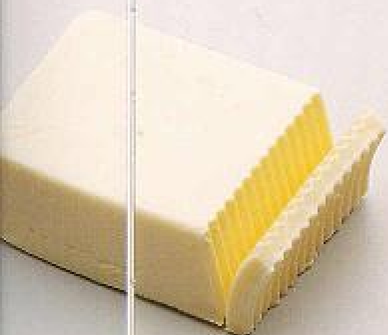
ter-
ndheißes
mit von
ab-
hittenen
den Sei-
d.

TER-

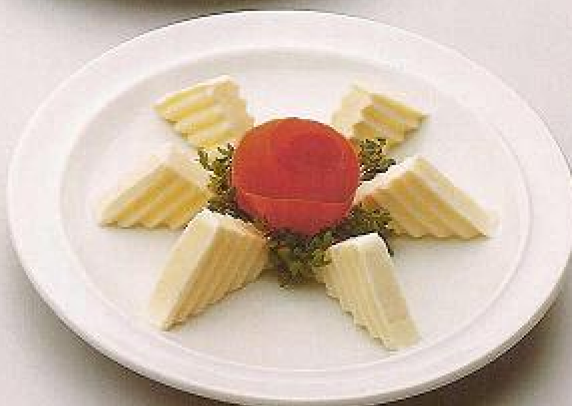
chnei-
end
en aus-
enen
Eiswas-

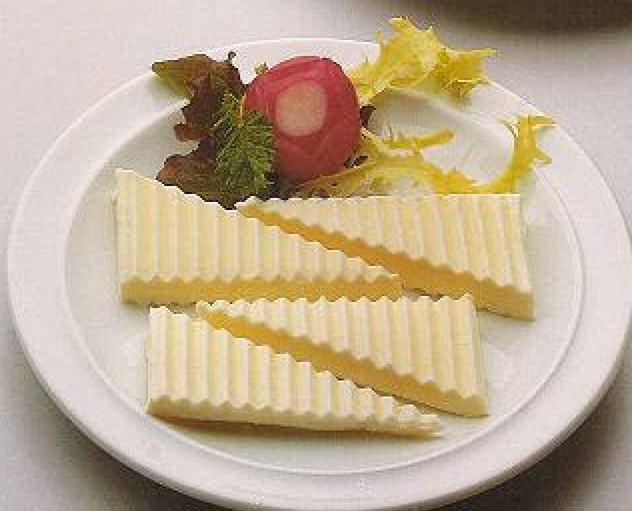


Ausgestochene Butter



Butterscheiben. Rechts: Dekorative Butterstücke mit Tomatenrose und Radieschenrose





Buttergarnituren



Butter

Butter ist ein natürliches Milchprodukt aus Sahne, die von der Milch abgerahmt wurde. Butter kann aus frischer oder saurer Sahne hergestellt werden. Manchmal wird die Butter zusätzlich gesalzen, um sie haltbarer zu machen.

Arbeitsgeräte

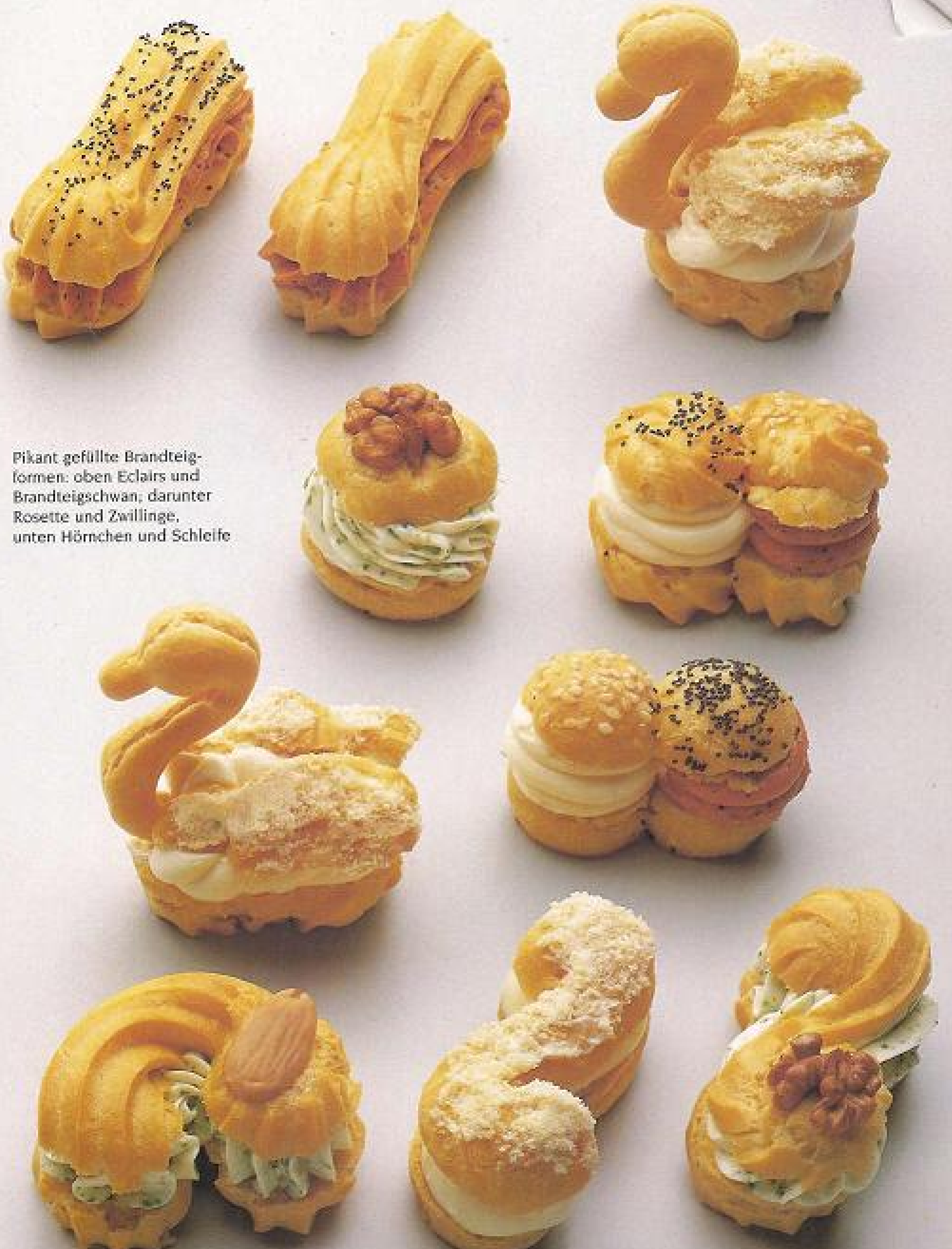
Zum Anfertigen von Garnituren aus Butter gibt es verschiedene Arbeitsgeräte:
Das Butterschneidegerät ist eine Kombination mehrerer Arbeitsgeräte. Man kann damit Butterkugeln, Butterscheiben mit Zacken oder Butterrollen herstellen.
Die geriffelten Butterbrettchen verwendet man zum Modellieren von Butterkugeln.
Buttermodel bestehen aus zwei Teilen, dem Zylinder und dem Kolben. Im Kolben ist ein Reliefmuster negativ eingeschnitzt.
Mit Hilfe von Buttermodeln kann man kleine Butterstücke mit reizvollen Reliefs versehen.
Die in etwa ½ cm dicke Scheiben geschnittene Butter läßt sich mit verschiedenen Ausstechförmchen hübsch zurechtschneiden.

Geschnittene Buttergarnituren

Das Mittelstück des Butterschneidegeräts in siedendheißes Wasser tauchen und damit von der Butter eine Scheibe abschneiden. Die abgeschnittenen Scheiben haben auf beiden Seiten einen gezackten Rand.

Ausgestochene Buttergarnituren

Die Butter in Scheiben schneiden und diese mit passend großen Ausstechförmchen ausstechen. Die ausgestochenen Formen anschließend in Eiswasser geben.



Pikant gefüllte Brandteigformen: oben Eclairs und Brandteigschwan; darunter Rosette und Zwillinge, unten Hörnchen und Schleife

Brandteiggebäck



Grundrezept

Für den Brandteig benötigt man: ¼ l Wasser, 50 g Butter, 1 Prise Salz, 150 g Mehl, 2 Eier, Fett zum Ausbacken.
Das Wasser mit der Butter und dem Salz aufkochen.
Das Mehl hinzugeben und unter ständigem Rühren den Teigkloß abbrennen.
Den Kloß in eine Schüssel geben und die Eier einzeln einrühren. Der Brandteig ist richtig, wenn er in Spitzen reißend vom Löffel fällt.

Brandteigformen

Aus Brandteig lassen sich durch Spritzen mit unterschiedlichen Tüllen (Sterntülle oder Lochtülle Nr. 7) dekorative Garnierungen herstellen: für Eclairs gleichmäßige Balken, für Schleifen ein ausgeprägtes Fragezeichen, für Rosetten einen kleinen Kreis, für Zwillinge 2 kleinere Rosetten dicht beieinander und für Hörnchen ein Halbkreis.

Brandteigschwan

Der Schwan aus Brandteig wird in zwei Teilen gespritzt. Zunächst stellt man den Kopf und den Hals her. Man beginnt mit dem dünneren Schnabel, der etwa 1 cm schräg nach oben gezogen wird. Danach drückt man für den Kopf den Spritzbeutel etwas stärker und läßt den Hals wie ein Fragezeichen gleichmäßig auslaufen. Für den Körper spritzt man eine Rosette oder eine etwas länglichere Raupe.

Kannelierter Champignonkopf

Mit dem Kanneliermesser sechs oder acht Streifen von der oberen Mitte des Champignonkopfs nach unten ziehen. Danach noch einmal mit Zitronensaft beträufeln.

Tournierter Champignonkopf

Die Messerklinge eines scharfen Messers zwischen Daumen und Zeigefinger leicht schräg halten. Das Messer von der Mitte des Champignonkopfes sichelförmig nach unten ziehen. Zitronensaft über den Champignonkopf träufeln.

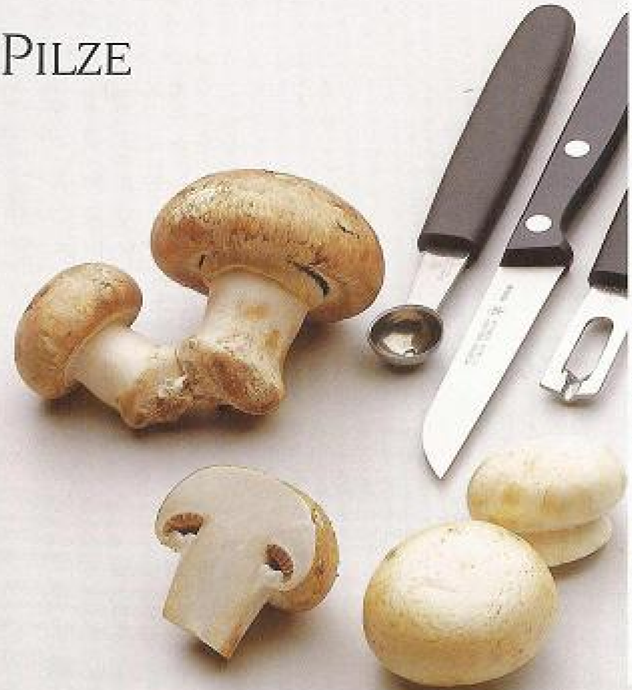


Gefüllter Champignonkopf

Für diese Dekoration gleichmäßig große Champignons verwenden. Die Pilze gut waschen und den Stiel entfernen.
Die Höhlung eventuell mit dem Kugelausstecher etwas nachschneiden und füllen.
Variation: Die Füllung (siehe Rezeptteil) in die Höhlung drücken und den gefüllten Champignonkopf in Mehl wälzen. Anschließend in der Pfanne mit Butter braten. Während des Bratens mit Salz und Pfeffer würzen.
Der gefüllte Champignonkopf kann statt dessen auch mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Mehl, Ei und Paniermehl paniert und anschließend in der Friteuse ausgebacken werden.



Pilze



Garnituren mit Champignons

Für Garnituren weiße Champignons mittlerer Größe verwenden, deren Lamellen noch geschlossen sind. Die Champignons gut waschen und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit die Pilze ihre helle Farbe über einen längeren Zeitraum hinweg behalten.
Sind die Pilze älter und haben dunklere Stiele mit einer schaumigeren, trockeneren Struktur, sollte man die Stiele soweit abschneiden, bis das Pilzfleisch wieder hell und elastisch ist.

Champignonscheibe

Die gewaschenen Champignons in Scheiben schneiden und diese hintereinanderlegen.

Champignons

Man unterscheidet braune und weiße Sorten. Champignons schmecken am besten frisch zubereitet – aber im Gegensatz zu anderen Pilzen halten sich Champignons auch länger frisch. Sie können etwa 3 bis 4 Tage im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt werden. Die Pilze sollten dann jedoch nicht in Plastiktüten lagern.

Was ist beim Kauf zu beachten?

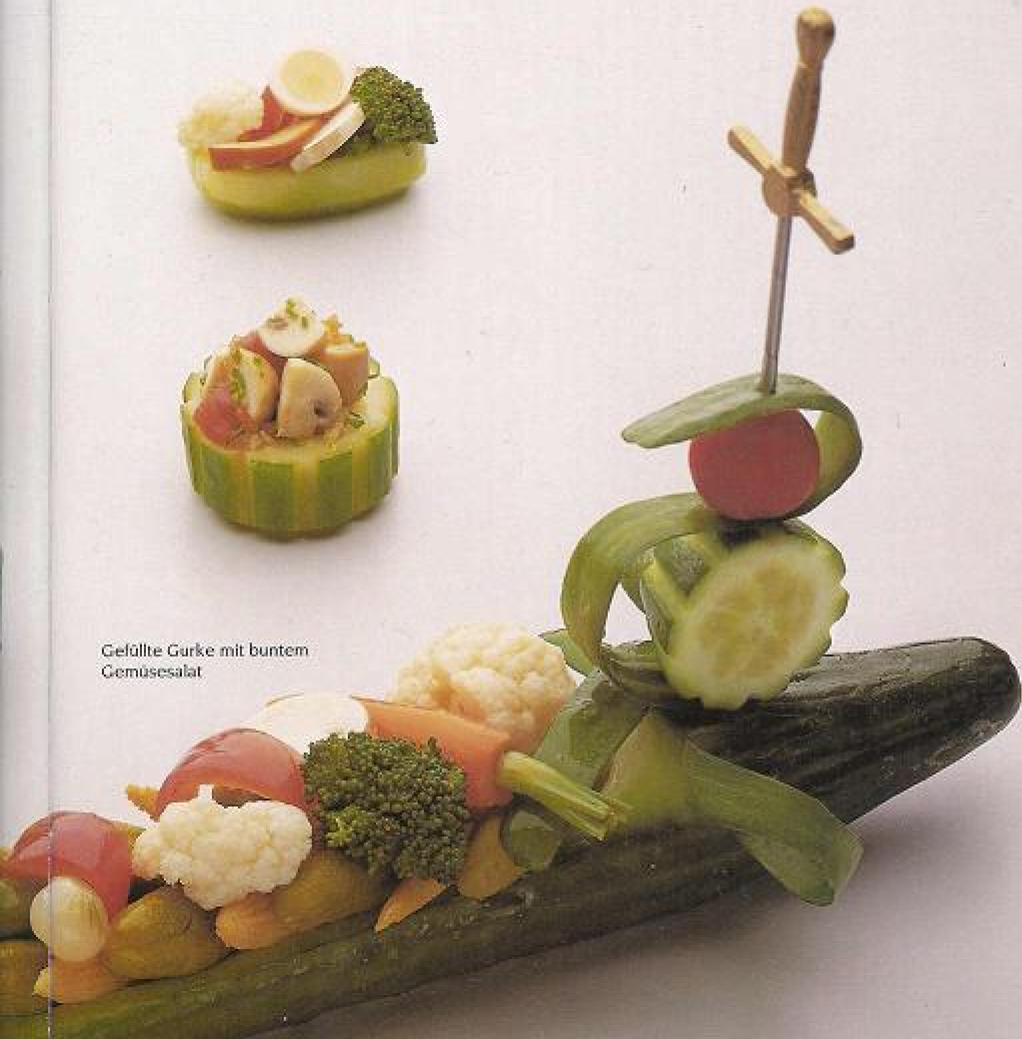
Der Handel bietet sogenannte „geputzte" und „ungeputzte" Champignons an. Die ersteren sind Pilze mit geschlossenen Köpfen und abgeschnittenen Füßen. Diese Pilze müssen nur unter fließendem Wasser abgewaschen werden und anschließend auf Küchenkrepp gut abtropfen. Die trockenen Stiele kann man dann nochmals nachschneiden. Die ungeputzten Champignons sind – weil ungeschnitten – meist frischer und aromatischer. Auch sie werden kurz unter fließendem Wasser abgespült und anschließend gründlich abgetrocknet. Dann schneidet man die Stiele etwas ab.

Arbeitsgeräte

Mit dem Messer und dem Kanneliermesser lassen sich die Pilzköpfe dekorativ verzieren.



Champignonscheiben mit ausgestochenen Tomaten- und Paprikaförmchen, daneben kannelierter Champignonkopf, gefüllt mit Marone, Kurpflaume, Silberzwiebeln und Pistazien. Mitte: kannelierter Champignonkopf auf ausgestochenem Gurkenstern, tournierter Champignonkopf, Champignonscheibe mit Karotten- und Gurkenkugeln. Rechts: gefüllte Champignonköpfe mit Gemüsekugeln auf ausgestochener Paprikascheibe und mit kleinem Tomatensalat



Gefüllte Gurke mit buntem Gemüsesalat

Kürbisse und Gurken

Gurken zum Füllen

Gurkentürmchen

Die Gurke quer in etwa 4 cm hohe Türmchen schneiden. Diese mit dem Kugelausstecher aushöhlen.

Gurkenboot

Die Gurke der Länge nach halbieren und in 5 bis 6 cm lange Stücke schneiden. Diese mit einem Teelöffel oder einem Kugelausstecher etwas aushöhlen. Die Gurkenhälfte an der Unterseite begradigen, damit sie besser steht.

Ganze Gurke

Eine schöne Salatgurke mittlerer Größe waschen, aber nicht schälen. Mit dem Messer oder Sparschäler ein dickes Schalenstück von der Blüte zum Stiel schneiden, aber nicht abschneiden.
Die so vorbereitete Gurke an der Unterseite etwas abflachen, damit sie besser steht.
Von einer anderen Gurke eine dicke, kannelierte Scheibe abschneiden, die für den Garniturspieß verwendet wird.
Die Schale zu einer Schleife formen, den Garniturspieß hindurchstechen und durch die quer eingewickelte Gurkenscheibe spießen. Die so entstandene Rolle an der Stielseite der Gurke fixieren.
Die Salatgurke über ihre gesamte Länge mit dem Teelöffel etwas aushöhlen und mit einem bunten Salat füllen.



Kanneliertes Gurkentürmchen mit Kirschtomate und gevierteltem Wachtelei. Darunter; Gurkentürmchen mit olivenförmig ausgestochenem Sellerie-Karotten-Salat. Rechts: Gurkenschiffchen mit Champignonscheibe, Blumenkohl, Brokkoli, Tomatenblättern und halbem Wachtelei. Darunter: Kanneliertes Gurkentürmchen mit Champignonsalat



Cocktailhappen und Canapés



Cocktailhappen

Cocktailhappen sind rund oder gewellt ausgestochene Pumpernickel-, Graubrot- oder Weißbrotscheiben, die mit Wurst, Käse oder Fisch sowie Obst und Gemüse belegt werden. Zum Schluß befestigt man die einzelnen Zutaten mit einem Cocktailspießchen auf dem Brot. Zum Ausstechen des Brotes verwendet man Ausstecher zwischen 34 bis 36 mm Durchmesser.

Canapés

Canapés sind gebutterte Toastbrot- oder Kastenweißbrotschnitten mit verschiedensten Belägen. Allerdings verzichtet man bei den Canapés auf die Spießchen – diese passen besser zu den rustikaleren Cocktailhappen.

Bei den Canapés kann man wählen zwischen runden Formen mit 5,5 oder 6 cm Durchmesser, ovalen Formen mit 6,5 cm Länge und 4 cm Breite sowie rechteckigen Formen mit den Maßen 6 cm x 4 cm. Eine zusätzliche Variante bringen dreieckige Canapés von 7 cm Seitenlänge.

Arbeitsgeräte

Ausstecher, Messer und Cocktailspießchen werden für die Zubereitung der verschiedenen Cocktailhappen und Canapés benötigt.



Geleeorangen und -Zitronen

Die Früchte der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch vorsichtig mit einem Löffel herauslösen. Die vorbereiteten Hälften für einen sicheren Stand auf ein Glas setzen.
Das Mint- und Johannisbeergelee (siehe Rezeptteil) in die ausgehöhlten Hälften gießen und im Kühlschrank erstarren lassen. Dann die Früchte in Garniturecken schneiden.



Geleeorange

Orangenkörbchen mit gezacktem Rand, gefüllt mit Senffrüchten



Orangenecken mit Johannisbeer- und Mintgelee



Kanneliertes Orangenkörbchen mit Obstsalat



Zitrusfrüchte

Orangenkörbchen

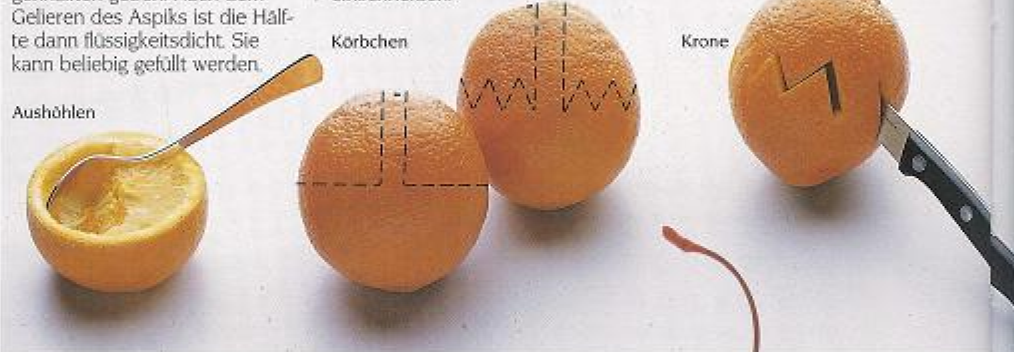
Die Orange oben und unten abflachen und halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Hälften herausnehmen. Eine weitere Orange kannelieren, zwei dicke Scheiben abschneiden und diese mit aufgelöster Gelatine oder mit Aspik (Rezept Seite 82) einpinseln. Jeweils eine ausgehöhlte Orangenhälfte darauf setzen. Nochmals etwas Aspik in die Orangenhälften geben. Nach dem Gelieren des Aspiks ist die Hälfte dann flüssigkeitsdicht. Sie kann beliebig gefüllt werden.

Henkelkörbchen mit glattem oder gezacktem Rand

Mit einem scharfen Messer den Henkel nach dem Verlauf der gestrichelten Linien glatt aus der Frucht ausschneiden. Das Fruchtfleisch herausnehmen. Beim zweiten Körbchen oberhalb der Fruchtmitte einen 2 cm breiten Streifen schneiden. Die Frucht in der Mitte bis zu den Henkelansätzen zackenförmig einschneiden.

Krone

Die Mitte der Frucht markieren, damit die Einschnitte später gleichmäßig werden. Die Frucht bis zum Mittelpunkt im Zickzackmuster mit einem spitzen Messer durchstechen. Die Hälften vorsichtig voneinander trennen. Damit die Hälften fest aufgestellt werden können, am unteren Ende jeweils eine dünne Scheibe abschneiden. Das Fruchtfleisch herauslösen.





Orangenkörbchen mit glattem Rand, gefüllt mit Oliven

Orangenkrone gefüllt mit Waldorfsalat

Seerose

Die Schale einer Orange oder Mandarine mit einem spitzen Messer etwa drei Viertel von der Blüte bis zum Stielansatz etwa achtmal einritzen.
Die Schalenspitzen vorsichtig lösen und auseinanderbiegen. Die Orangenschnitze behutsam voneinander lösen.



Orangenblüte

Schleifenrand



Mandarinenkrone mit Cocktailkirsche sowie verschiedene Verzierungen für einen Glasrand





Zitronentüte mit Mandarinenspalte, Cocktailkirsche, Angelikaraute und Walnuß, daneben Spirale aus kannelierten Zitronenscheiben

Zitronenspalten mit Scheiben von gefüllten Oliven

Zitrusfrüchte

Eingekerbte Scheiben

Die glatte oder kannelierte Scheibe einer Zitrusfrucht bis zur Mitte einschneiden.
Für eine Tüte die zwei Enden einer dünnen eingekerbten Scheibe übereinanderschieben, so daß ein Trichter entsteht.
Für eine Spirale die Schnittflächen einer dünnen eingekerbten Scheibe jeweils nach vorn und hinten drehen.
Für eine Schlangenlinie mehrere eingekerbte Scheiben zu Spiralen drehen und diese leicht versetzt hintereinanderlegen.

Spalten

Die Frucht der Länge nach halbieren und die Hälften jeweils in vier bis fünf Schnitze teilen.

Orangenfilets

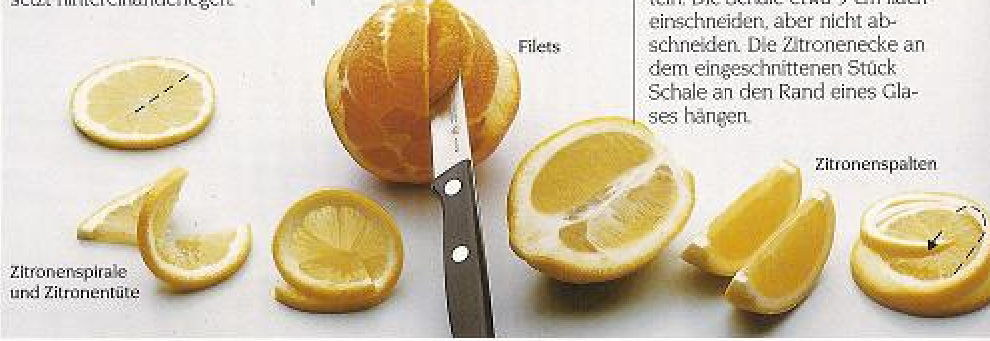
Die Schale der Orange oder Zitrone an der Stiel- und Blütenseite abschneiden, bis das Fruchtfleisch zu sehen ist.
Die Schale dicht am Fruchtfleisch entlang abschneiden.
Die einzelnen Filets mit einem scharfen Messer herauslösen.

Scheiben oder Hälften mit Schleife

Bei einer Scheibe die Schale rundherum fast ganz abschälen und den Streifen dann zu einem Knoten einschlagen.
Bei einer halbierten Frucht am Rand einen 5 mm breiten Streifen der Schale leicht schräg fast ganz abschälen und ebenfalls zum Knoten einschlagen.

Glasrandverzierung

Eine Zitrone vierteln oder achteln. Die Schale etwa 3 cm flach einschneiden, aber nicht abschneiden. Die Zitronenecke an dem eingeschnittenen Stück Schale an den Rand eines Glases hängen.



Filets

Zitronenspalten

Zitronenspirale und Zitronentüte



Zitronenhälfte mit Schleife, darunter Fächer aus Orangenfilets

Fächer aus drei Zitronenspiralen auf kannelierter Zitronenscheibe mit Olive

Zitronentüte mit drei Cocktailkirschen und Angelikarauten



Orangenscheiben mit ausgestochenen Paprikahalbmonden und Melonenkugel, rechts davon kannelierte Zitronenscheibe mit Paprikaherzen, darunter ausgestochene Orangenscheibe mit Tomaten-Angelika-Blume und Trüffelellipsen

Zitronenfächer mit Angelikarauten, Paprikastern und Melonenkugel

Zitrusfrüchte

Scheiben

Für Dekorationen mit Scheiben eignen sich Zitronen und Orangen, aber auch Limetten.

Kannelieren

Mit dem Kanneliermesser wird die Schale der ganzen Frucht senkrecht eingekerbt.
Die kannelierte Frucht anschließend in Scheiben schneiden – zum Belegen oder für den Glasrand etwas dicker, für gedrehte Scheiben etwas dünner.

Geteilte Scheiben

Glatte oder kannelierte Scheiben halbieren, vierteln oder achteln.

Ausstechen

Die Zitrusfrucht in etwa 5 bis 7 mm starke Scheiben schneiden und das Fruchtfleisch mit einem glatten oder geriffelten Ausstecher ausstechen. An der Scheibe darf keine Schale übrigbleiben.

Fächer

3 bis 4 halbe Scheiben fächerförmig hintereinandersetzen.



Ausgestochene Orangenscheibe mit Melonenkugel und Trüffelspitzen





Kannelierte Zitronenscheiben mit Kirschtomaten, Angelikarauten und Trüffelpunkt



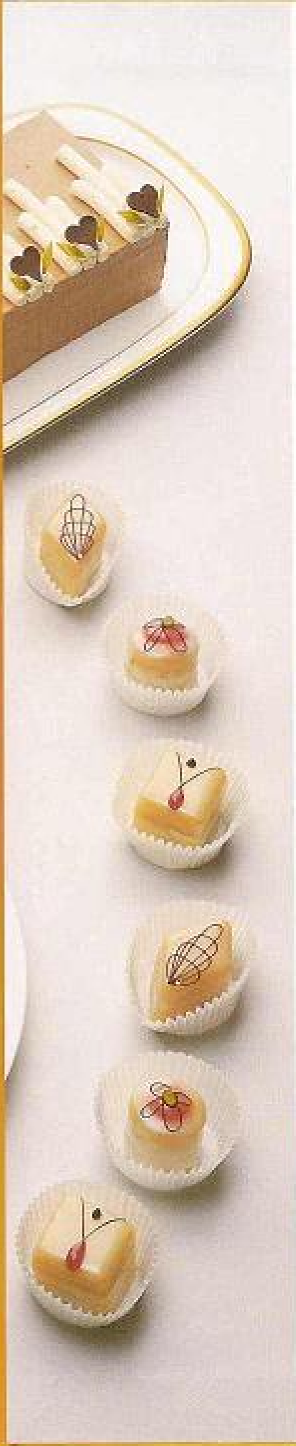
Orangensechstel mit Cocktailkirsche und Trüffel oder schwarzer Garniermasse

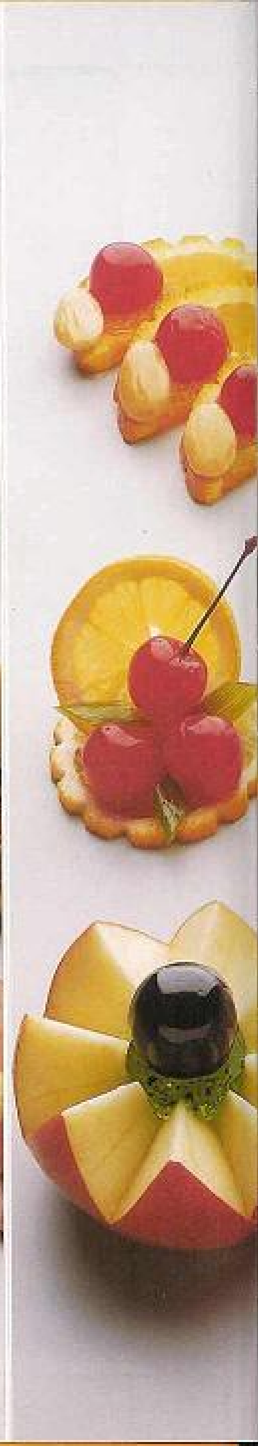


Halbe Zitronenscheiben mit glatter oder kannelierter Schale, verziert mit Scheiben von gefüllten Oliven, Angelikarauten oder Melonenkugeln









Rudolf Biller

Garnieren und Verzieren

